

## MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LA LANGOUSTINE

ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE RELEVÉE AU PIMENT D'ESPELETTE, JARDIN DE LÉGUMES MARINÉS

ASPERGES VERTES, RÂPÉE D'ORANGE ET CITRON NOIR D'IRAN

JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE CIDRE

グリーンアスパラガスを巻いたラングスティーン ピーマン・デスプレット風味  
春野菜の庭園 オレンジとシトロン・ノワールのラペ クルスタッセのヴィネグレット

### L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, PÉTALES D'OIGNONS ACIDULÉS

CAROTTE, TOMATE CONFITE, HERBES FRAÎCHES

SAUCE « DOUCE » AU GINGEMBRE

甘鯛のうろこ焼き 酸味の効いたプティ・オニオン  
トマトコンフィとフレッシュハーブで和えたキャロット ソースジャンジャンブル

### L'AGNEAU

LE CARRÉ EN CROÛTE D'ÉPICES, PURÉE DE FENOUIL À L'ANIS

SEMOULE « PETITS LÉGUMES/FRUITS SECS », POUSSÉS DE CORIANDRE

JUS À L'HUILE D'ARGAN

仔羊背肉のロティ エピスのクルート フヌイユのピューレ アニス風味  
ドライフルーツ/コリアンダースプラウトを添えたクスクス アルガンオイル香るシンプルなジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

## MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LE CAVIAR OSCIÈTRE

COEUR DE FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE MI-CUIT, PUIS FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE

CONDIMENTS, CRÈME DE CRESSON, MAY QUEEN CROUSTILLANTE

ÉMULSION DE CHAMPAGNE

ブナの木で燻製したスコットランド産サーモンのミ・キュイ  
コンディマン/クレソンのクリーム/メイクイーンポテトのクルスティヤン シャンパーニュのエミュルション

### LES COQUILLAGES

« AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI » LIÉS D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT SAFRANÉE

ÉTUVÉE DE FENOUIL, FEUILLES D'HUÎTRES

BOUILLON D'OURSIN

温かな貝類の取り合わせ サフラン風味 フヌイユのエテュベとオイスターリーフ 泡立てた生雲丹のブイヨン

### LE HOMARD BLEU

LAQUÉ D'UN JUS DE LA PRESSE, MOUSSELINE DE PETITS POIS

COQUE DE MANGE TOUT FARCIE « PRINTANIÈRE »

SAUCE AU VIN JAUNE

オマール・ブルー ジュ・ド・クルスタッセのラケ プティ・ポワのムースリーヌ  
スナップえんどうのファルシィ “プランタニエール”  
ソースヴァンジョーヌ

### LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, ASPERGE BLANCHE EN CROÛTE TRUFFÉE

FEUILLE DE LAITUE « RIS DE VEAU BRAISÉ/CITRON CONFIT/RADICCHIO »

JUS À LA MARJOLAINE

ブルターニュ産仔牛肉のココット焼き ホワイトアスパラガスと黒トリュフのクルート  
« プレゼしたリー・ド・ボー/シトロン・コンフィ/ラディッキオ » のボンボン マジョラム風味のジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

アラカルトよりお好みのデザートをお選びください

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

## MENU «ENTRE NOUS» ¥38,000

OLIVIER CHAIGNON VOUS INVITE À LA DÉGUSTATION DE 5 PLATS PRÉPARÉS SUIVANT VOS ENVIES ET SON INSPIRATION

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS DE VOTRE TABLE

シェフ オリヴィエ・シェニヨンこだわりの特別コースでございます。  
心ゆくまでご堪能いただけます様、皆さまお揃いのご注文をお願いいたしております。

メニュー内容は変更になる場合がございます。

表示価格は税込価格です。別途サービス料（12%）が加算されます。